



PRIMAIRE

Semaines 7 à 10



LUNDI

10/02/2020

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
BLANQUETTE DE DINDE
RIZ
CAMEMBERT
YAOURT AROMATISÉ

17/02/2020

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
FROMAGE BLANC VANILLE
PETITS BEURRE

24/02/2020

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
STEAK HACHÉ AU JUS
LENTILLES A LA CRÈME
FONDU CARRÉ
POMME

02/03/2020

SALADE COLESLAW D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE
RIZ
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE DE POMMES

MARDI

11/02/2020
TABOULÉ D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE DIEPOISE
BROCOLIS
TOMME BIO DE CLÉRON
BANANE

18/02/2020
SALADE DE RIZ D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL
CANCOILLOTTE A L'AIL
POIRE

25/02/2020
TABOULÉ D'UZEL
TORTILLA OIGNONS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
BUGNES DE CARNAVAL

03/03/2020
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT
ORANGE

MERCRIDI

12/02/2020

ROSETTE DE LYON & CORNICHON
GRILLADE DE PORC AUX HERBES
PURÉE
RACLETTE DE CLÉRON
POIRE AU SIROP

19/02/2020
COEUR DE SCAROLE
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
ÉPINARDS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

26/02/2020
SALADE DE POIREAUX D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS
GNOCCHIS
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
COCKTAIL DE FRUITS

04/03/2020
SALADE DE POIS CHICHE
FILET DE POULET
Ratatouille & POMMES PERSILLÉES D'UZEL
MAMIROLLE
BANANE

JEUDI

13/02/2020
SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL
NOUILLES SAUTÉES AU POULET
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE
ROCHER COCO D'UZEL

20/02/2020
VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA
COMTÉ BIO DE CLÉRON
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

27/02/2020
PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES
POTÉE FRANC COMTOISE D'UZEL
MINI GOUDA
FLAN NAPPÉ

05/03/2020
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
COQUILLETTES BIO A LA TOMATE & AU SOJA
PETIT LOUIS
GATEAU D'UZEL AU CHOCOLAT COCO

VENDREDI

14/02/2020

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
COULOMMIERS
KIWI

21/02/2020
TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
FRITES
FRAIDOU
ORANGE

28/02/2020
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL
RACLETTE DE CLÉRON
CLÉMENTINE

06/03/2020
PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
POISSON A LA BORDELAISE
ÉPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
KIWI

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.